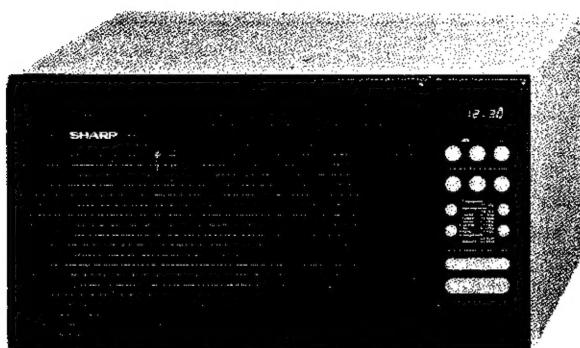


# SHARP

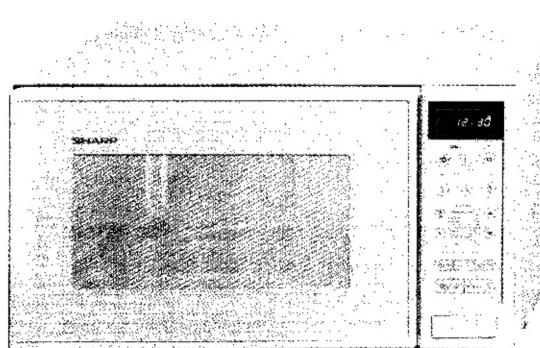
MIKROWELLENGERÄT MIT DREHTELLER  
FOUR À MICRO-ONDES À PLATEAU TOURNANT  
MAGNETRON MET DRAAITAFEL  
FORNO A MICROONDE CON PIATTO ROTANTE  
HORNO DE MICROONDAS CON PLATO GIRATORIO

H

## R-5A51(B)/(W)



R-5A51(B)



R-5A51(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

<b>DEUTSCH</b> BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite <b>1/D-1</b>	<b>ITALIANO</b> MANUALE D'ISTRUZIONI	Pag. <b>55/I-1</b>
<b>FRANÇAIS</b> MODE D'EMPLOI	Page <b>19/F-1</b>	<b>ESPAÑOL</b> MANUAL DE MANEJO	Página <b>73/E-1</b>
<b>NEDERLANDS</b> GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde <b>37/NL-1</b>		

**D**

**Achtung**  
 Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02.1987, überein.

**F**

**Avertissement**  
 Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02.1987.

**NL**

**Waarschuwing**  
 De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsel.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02.1987.

**I**

**Avvertenza:**  
 La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno e l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a portello aperto possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alle EN 55014, 02.1987.

**E**

**Advertencia**  
 Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple las especificaciones de la EN 55014, 02.1987.

1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES REDIOELECTRICAS APROBADO EN R.D. 138/89.

2) ASI MISHO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA192 WREO	CERCA DE CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

## D INHALT (1/D-1 – 18/D-18)

AUFSTELLANWEISUNGEN .....	D-1	Auftau-Automatik .....	D- 9
WICHTIGE HINWEISE.....	D-2	Tabelle für die Auftau-Automatik.....	D-10
BAUTEILEBEZEICHNUNGEN.....	D-3	Gar-Automatik .....	D-11
VOR INBETRIEBNAHME.....	D-4	Tabelle für die Gar-Automatik.....	D-12
Einstellung der Uhr.....	D-4	Rezepte für die Gar-Automatik.....	D-14
Stop/Löschen .....	D-5	MANUELLER BETRIEB.....	D-15
Garen mit verschiedenen Folgen.....	D-5	Mikrowellenbetrieb.....	D-15
Überprüfung.....	D-5	ANDERE NÜTZLICHE FUNCTIONEN.....	D-16
AUTOMATIKPROGRAMME .....	D-6	Zeitschaltuhr .....	D-16
Meldungen auf der Digitalanzeige.....	D-6	Eine weitere Minute.....	D-16
Wichtige Hinweise für die		Länger (▲)/Kürzer (▼) Tasten.....	D-16
Automatikprogramme .....	D-7	Startautomatik.....	D-17
Erhitzungs-Automatik .....	D-7	REINIGUNG UND PFLEGE.....	D-18
Tabelle für die Erhitzungs-Automatik.....	D-8	FUNKTIONSPRÜFUNG .....	D-18

## F TABLE DES MATIERES (19/F-1 – 36/F-18)

INSTALLATION.....	F-1	Decongelation Simple.....	F- 9
PRECAUTIONS A OBSERVER.....	F-2	Tableau de Decongelation Simple.....	F-10
LES ORGANES ET COMMANDES DU		Cuisson Automatique.....	F-11
FOUR .....	F-3	Tableau de Cuisson Automatique.....	F-12
MISE EN SERVICE.....	F-4	Recette pour cuisson automatique.....	F-14
Réglage de l'horloge.....	F-4	FONCTIONNEMENT MANUEL.....	F-15
Arrêt/Annulation .....	F-5	Cuisson par Micro-Ondes.....	F-15
Programmation enchainée.....	F-5	AUTRES-FONCTIONS .....	F-16
Contrôles.....	F-5	Minuterie .....	F-16
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE.....	F-6	Fonction "Minute Plus" .....	F-16
Messages apparaissant sur l'écran.....	F-6	Touches Plus (▲)/Moins (▼).....	F-16
Precautions en ce qui Concerne le		Départ différé du four.....	F-17
Fonctionnement Automatique.....	F-7	ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	F-18
Rechauffage Simple.....	F-7	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR.....	F-18
Tableau de Rechauffage Simple.....	F-8		

## NL INHOUDSOPGAVE (37/NL-1 – 54/NL-18)

INSTALLATIE .....	NL-1	Ontdooi Automaat.....	NL- 9
VOORZORGSMAAATREGELEN .....	NL-2	Ontdooi Automaat Schema.....	NL-10
NAMEN VAN ONDERDELEN.....	NL-3	Automatisch Programma.....	NL-11
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN.....	NL-4	Schema voor Automatisch Programma...	NL-12
Instellen van de Klok.....	NL-4	Automatisch Koken Recepten.....	NL-14
Stoppen/Wissen.....	NL-5	BEDIENING MET DE HAND.....	NL-15
Meerfase-koken .....	NL-5	Koken met de Magnetron.....	NL-15
Kontroleren .....	NL-5	ANDERE HANDIGE KENMERKEN.....	NL-16
AUTOMATISCHE FUNKTIES.....	NL-6	Kookwekker .....	NL-16
Boodschap in de display.....	NL-6	Minuut Toevoegfunktie.....	NL-16
Opmerking Aangaande Automatische		Meer (▲)/Minder (▼) Toetsen.....	NL-16
Funkties.....	NL-7	Automatisch Starten.....	NL-17
Automatische Verwarming.....	NL-7	ONDERHOUD EN REINIGEN.....	NL-18
Tabel voor Automatisch Verwarmen.....	NL-8	IN GEVAL VAN STORINGEN.....	NL-18

## I INDICE (55/I-1 – 72/I-18)

INSTALLAZIONE.....	I-1	Scongelamento Facile.....	I- 9
PRECAUZIONI.....	I-2	Tabella di Scongelamento Facile.....	I-10
NOME DELLE VARIE PARTI.....	I-3	Cottura Automatica.....	I-11
PRIMA DI USARE IL FORNO.....	I-4	Tabella di Cottura Automatica.....	I-12
Regolazione dell'orologio.....	I-4	Picette di Cottura Automatica.....	I-14
Arresto/annulamento .....	I-5	OPERAZIONI MANUALI.....	I-15
Cottura a più fasi.....	I-5	Cottura a Microonde.....	I-15
Controllo.....	I-5	ALTRE CARATTERISTICHE CONVENIENTI	I-16
FUNZIONI AUTOMATICHE.....	I-6	Timer dei Minuti.....	I-16
Messaggio sul display.....	I-6	Funzione Ancora un Minuto.....	I-16
Precauzioni per le Funzioni		Tasti più (▲)/meno (▼).....	I-16
Automatiche.....	I-7	Avvio Automatico della Cottura.....	I-17
Facile Riscaldamento.....	I-7	MANUTENZIONE E PULIZIA.....	I-18
Tabella di Facile Riscaldamento.....	I-8	DIAGNOSTICA .....	I-18

## E INDICE (73/E-1 – 90/E-18)

INSTALACION.....	E-1	Descongelacion facil.....	E- 9
PRECAUCIONES .....	E-2	Tabla de descongelacion facil.....	E-10
NOMBRES DE LAS PIEZAS.....	E-3	Coccion automatica.....	E-11
ANTES DE LA PUESTA EN		Tabla de coccion automatica.....	E-12
FUNCIONAMIENTO .....	E-4	Recetas para coccion automatica.....	E-14
Puesta en hora del reloj.....	E-4	OPERACIONES MANUALES.....	E-15
Parada/cancelación.....	E-5	Cocción por microondas.....	E-15
Cocción con secuencia múltiple.....	E-5	OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES.....	E-16
Comprobación .....	E-5	Temporizador de minutos.....	E-16
OPERACIONES AUTOMATICAS.....	E-6	1 minuto más.....	E-16
Mensajes en el visualizador.....	E-6	Teclas de más (▲)/menos (▼).....	E-16
Notas con respecto a las operaciones		Inicio automatico.....	E-17
automaticas .....	E-7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	E-18
Recalentamiento facil.....	E-7	LOCALIZACION DE AVERIAS.....	E-18
Tabla para el recalentamiento facil.....	E-8		

## Startautomatik

Das Gerät kann für den Beginn des Garens zu einer gewünschten Zeit eingestellt werden.

\* **Beispiel:** Beginn des Garens eines Fleischtopfes bei MEDIUM (FORTKOCHEN) um 15:30 Uhr (3:30 Uhr heute Nachmittag).

Sicherstellen, daß die Uhr die korrekte Tageszeit anzeigt.

Schritt	Vorgehen	Reihenfolge	Anzeigen	
1.	Die Tasten für ZEITEINGABE drücken. 10 MIN = einmal 1 MIN = fünfmal 10 S = dreimal	MIN 10 x 1	S 10 x 5	15 30
2.	Die STARTAUTOMATIK/UHRZEIT-Taste drücken.		15.30	
3.	Die Tasten für ZEITEINGABE drücken. 10 MIN = zweimal	MIN 10 x 2	20.00	
4.	Die Taste für Leistungsstufen dreimal drücken.		20.00	
5.	Die EINE WEITERE MINUTE/START-Taste drücken.		<p>Die gegenwärtige Zeit wird angezeigt. Beispiel: 13:00 Uhr (1:00)</p> <p>13:00</p> <p>Das Gerät beginnt mit dem Garen am Nachmittag um 15:30 Uhr.</p> <p>20.00</p>	

**HINWEIS:**

- Bei dem obigen Beispiel ist das Gerät auf die 24 Stunden-Uhr eingestellt.
- Die Startautomatik kann für alle Programme mit Ausnahme der GAR-AUTOMATIK, ERHITZUNGSAUTOMATIK, AUFTAU-AUTOMATIK, EINE WEITERE MINUTE und ZEITSCHALTUHR verwendet werden.

- Zum Löschen der Startautomatik einfach die STOP/LÖSCHEN-Taste () zweimal drücken.
- Das Gerät kann für bis zu drei Garfolgen programmiert werden. (Siehe Seite D-5)

## REINIGUNG UND PFLEGE

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERnde ODER SCHARFE REINIGUNGSMittel ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

### Außen

Die Außenseite des Gerätes kann einfach mit einer milden Seifenlauge gereinigt werden. Sicherstellen, daß die Seifenlauge abgespült und die Außenseiten mit einem trockenen Tuch getrocknet werden.

### Bedienfeld

Das Bedienfeld regelmäßig reinigen, Verschmutzungen erschweren die Bedienung der Tasten. Vor dem Reinigen die Tür öffnen. Zum Reinigen ein mit Wasser angefeuchtetes Tuch benutzen und das Bedienfeld vorsichtig abwischen, bis es sauber ist. Niemals zuviel Wasser verwenden. Keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da dies eine Beschädigung des Bedienfeldes zur Folge haben kann.

### Innen

1) Zum einfachen Reinigen die Spritzer und andere Verunreinigungen nach jedem Gebrauch mit einem weichen, angefeuchteten Tuch oder Schwamm abwischen, solange das Gerät noch warm ist. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mit warmem Wasser gründlich spülen.

- 2) Nach jedem Gebrauch den Spritzschutz an der Decke des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch abwischen, um alle Spritzer zu beseitigen.
- 3) Fett, Spritzer und Verschmutzungen mit einem weichen, angefeuchteten Tuch oder Schwamm beseitigen, während das Gerät noch warm und die Spritzer noch weich sind, so daß keine Ansammlungen entstehen. Solche Ansammlungen von Verschmutzungen können ein Austreten der Mikrowellenenergie aus dem Gerät zur Folge haben.

### Drehteller und Drehteller-Träger

Von Zeit zu Zeit sollten der Drehteller und der Drehteller-Träger zum Reinigen entfernt und der Boden des Gerätes gesäubert werden. Den Drehteller und den Drehteller-Träger mit milder Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Sowohl der Drehteller als auch der Drehteller-Träger sind spülmaschinenfest.

### Gerätetür

Die Tür und das Fenster auf beiden Seiten des öfteren mit einem angefeuchteten Tuch zur Beseitigung von Verschmutzungen abwischen. Die Türdichtung und die Oberflächen sauber halten, so daß kein Fett oder andere Verschmutzungen sich ansammeln können. Solche Ansammlungen können ein Austreten der Mikrowellenenergie aus dem Gerät zur Folge haben.

## FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

### 1. Spannungsversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungs-führende Netzsteckdose angeschlossen ist.

Überprüfen Sie, ob die Sicherung funktioniert.

### 2. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Die Garraumbeleuchtung sollte beim richtigen Schließen der Tür erloschen. Das Gerät für zwei Minuten auf HIGH (  ) programmieren.



Brennt die Garraumbeleuchtung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Dreht sich der Drehteller?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich im Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn.

Arbeitet die Lüftung?

JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ist das Wasser nach dem oberen Betrieb heiß?

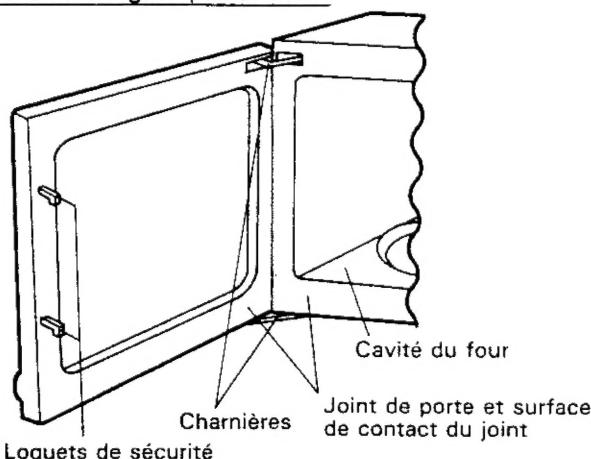
JA \_\_\_\_\_ NEIN \_\_\_\_\_

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

## INSTALLATION

- 1) Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
  - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
  - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
  - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
  - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

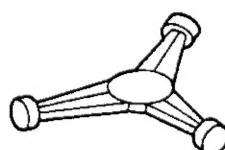
En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.



Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:



Plateau tournant amovible



Pied du plateau

Notices et autres documents

- Livre de recettes
- Mode d'emploi du four
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)
- Autocollant

# PRECAUTIONS A OBSERVER

## Généralités

- 1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-1.
- 2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
- 3) **Plateau tournant** — Dans tous les cas d'utilisation, on veillera à ce que le pied du plateau soit parfaitement engagé sur l'axe prévu à cet effet au centre de la cavité et que le plateau tournant soit centré.
- 4) **Ventilation** — Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- 5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un dépanneur formé par SHARP.
- 6) **Fonctionnement à vide** — Le four ne doit pas être mis en service s'il ne contient aucun aliment. Le fonctionnement à vide peut endommager le four.
- 7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il est n'est pas en service.

## Ustensiles

- 1) **Métaux** — Les ustensiles métalliques NE DOIVENT PAS être utilisés pour la cuisson par MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.  
\* L'usage d'un ustensile ou d'un produit métallique (tel que les feuilles d'aluminium) est admissible dans certains cas (les exceptions sont signalées dans le livre de recettes). On veillera cependant à ce qu'ils ne puissent jamais entrer en contact avec les parois du four.  
Le four doit être placé à plus de 2 cm du mur.
- 2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.
- 3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.

- 4) **Plat brunisseur** — Lorsque l'on désire faire usage d'un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un matériau d'isolation (par exemple, un plat en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. On veillera également à ce que le temps de préchauffage indiqué dans la recette ne soit pas dépassé de manière que le plateau et le trépied du plateau ne puissent pas être endommagés par une contrainte thermique excessive.
- 5) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

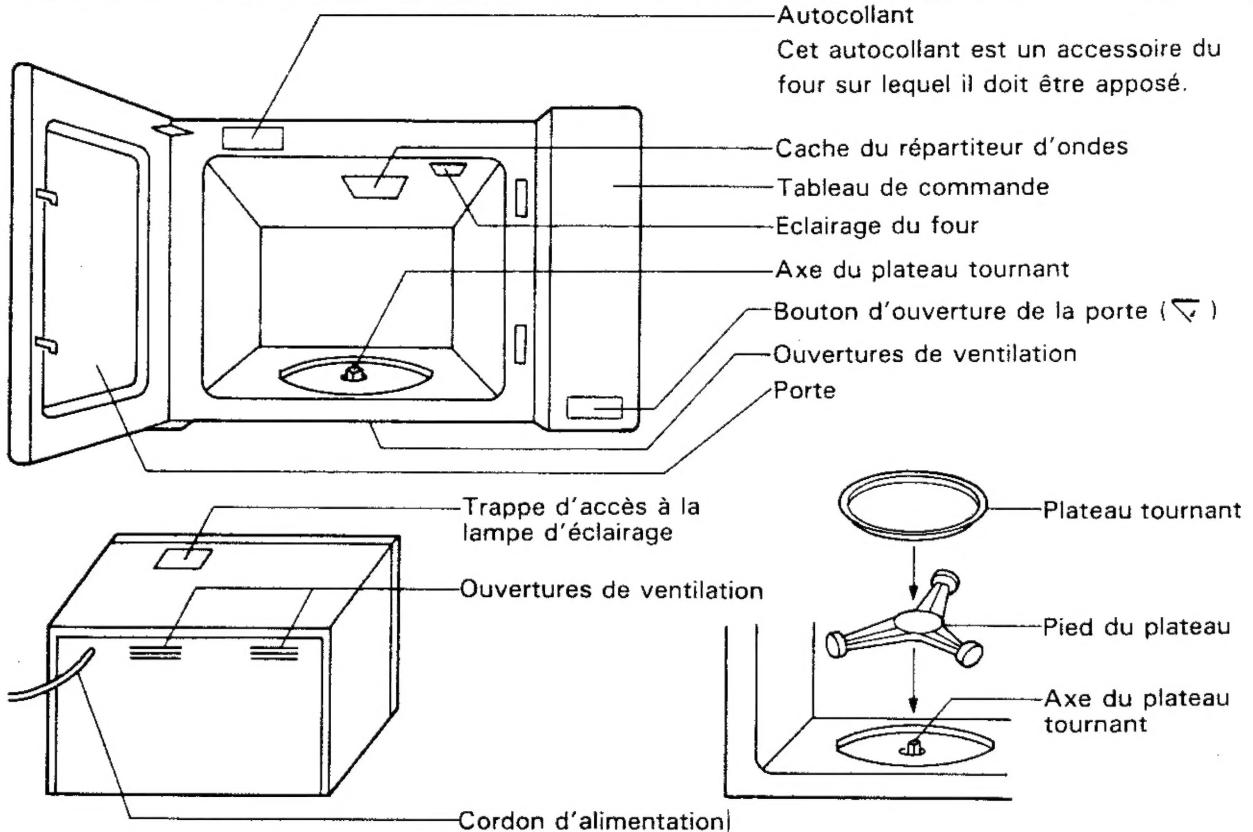
## Aliments

- 1) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
- 2) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
- 3) **Sucre** — Pour la cuisson des préparations très sucrées ou grasses (pudding, tarte anglaise, gâteau aux fruits, etc.), respecter scrupuleusement les instructions de cuisson car le dépassement du temps de cuisson conseillé risque de brûler l'intérieur du four et de l'endommager.

## Divers

- 1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
- 2) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.

# LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

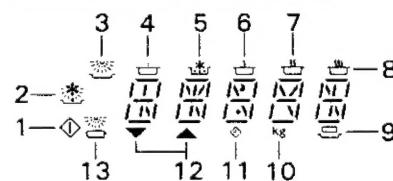


FRANÇAIS

## Tableau de commande à touches à effleurement

1. Cuisson en cours
2. Décongélation simple
3. Témoin de réchauffage simple
4. FAIBLE
5. MOYEN-FAIBLE
6. MOYEN
7. MOYEN-FORT
8. FORT

Indicateur de NIVEAU DE PUISSANCE



9. Témoin NUMERO
10. Témoin de POIDS
11. Témoin DÉPART DIFFÉRÉ
12. Témoin plus ou moins
13. Cuisson automatique

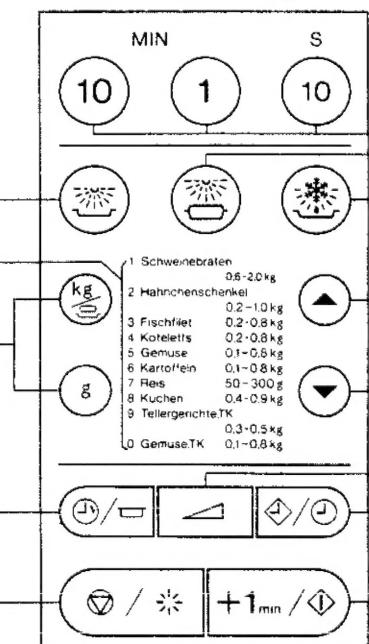
Touche RECHAUFFAGE SIMPLE

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE en allemand

Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)

Touche MINUTERIE/PAUSE

Touche ARRET/ANNULATION



Touches de réglage des TEMPS

Touche CUISSON AUTOMATIQUE

Touche DECONGELATION SIMPLE

Touches PLUS(▲)/MOINS(▼)

Touche REGLAGE DE PUISSANCE

Touche DÉPART DIFFÉRÉ

Touche MINUTE PLUS/DÉPART

# MISE EN SERVICE

- \* Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
- \* Il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous avant de pouvoir utiliser le four. Nous recommandons de mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez les automatismes.

1) Branchez le cordon d'alimentation.

- \* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.

2) Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION ().

\* L'affichage indique **1:00**. Les touches du tableau de commande sont maintenant apé-rationnelles.

Vous pouvez alors alors mettre l'horloge du four à l'heure.

3) A la suite d'une panne de courant ou si le four à micro-ondes a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.

## Réglage de l'horloge

Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:

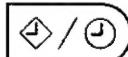
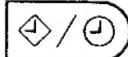
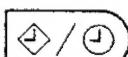
I.  x 1: sur 12 heures (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).

Pour cela, appuyez une fois sur DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE au cours de l'étape 1.

II.  x 2: sur 24 heures (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).

Pour cela, appuyez deux fois sur DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE au cours de l'étape 1.

\* Exemple: Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE.	 x 2	24H
2.	Appuyez sur les touches de réglage du TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 MIN = trois fois	10      1 x 2      x 3	23
3.	Appuyez de nouveau sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE.		23 00
4.	Appuyez sur les touches de réglage du TEMPS. 10 MIN = trois fois 1 MIN = cinq fois	10      1 x 3      x 5	23 35
5.	Appuyez encore une fois sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE.		23:35

NOTE: Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION  si vous faites une erreur au cours de la programmation.

## Arrêt/Annulation

La touche ARRET/ANNULATION (  ) sert à:

1. Effacer les erreurs en cours de programmation.
2. Annuler le temps de cuisson programmé.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.

4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

## Programmation enchainée

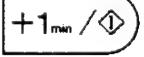
Ce four permet d'enchaîner différentes séquences de cuisson.

Vous pouvez par exemple programmer les séquences suivantes:

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase
Exemple 1	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES
Exemple 2	MICRO-ONDES	PAUSE	MICRO-ONDES
Exemple 3	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	
Exemple 4	MICRO-ONDES		

Vous trouverez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.

\* **Exemple:** Supposons que vous vouliez décongeler 1 kg de steak à l'allure "MOYEN FAIBLE" pendant 11 minutes, laisser reposer 11 minutes (pause) et décongeler encore 6 minutes à l'allure "MOYEN FAIBLE". (Retournez les steaks deux fois pendant la cuisson.)

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 x 1  x 1	4.	Appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE.	
2.	Appuyez quatre fois sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE.	 x 4	5.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 1 MIN = six fois	 x 6
3.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 x 1  x 1	6.	Appuyez quatre fois sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE.	 x 4
			7.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE.	

## Contrôles

### Horloge:

Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE/HORLOGE (  ). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

### Heure de départ différé:

Si vous avez programmé la départ différé du four, vous pouvez vérifier l'heure programmée en appuyant sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE (  ). L'heure programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

# FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

I. RECHAUFFAGE SIMPLE    II. DECONGELATION SIMPLE    III. CUISSON AUTOMATIQUE

## Message apparaissant sur l'écran

Au cours des opérations automatiques, des messages apparaissent. Le tableau ci-dessous vous donne la signification de ces messages ainsi que la démarche à suivre.

Message	Sens du message	Opérations à effectuer
<b>TURN OVER</b>	Retourner l'aliment	Retourner l'aliment en suivant les indications sur les tableaux dans ce mode d'emploi.
<b>PRESS START</b>	Mettre en marche	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/MISE EN MARCHE (  ).
<b>STIR</b>	Remuer	Remuer les aliments comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Cette opération a pour but de rendre uniforme la température interne des aliments.
<b>STAND COVER</b>	Repos couvert sous couvercle	Laissez reposer les aliments couverts comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissiper la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
<b>STAND</b>	Repos	Laissez reposer comme indiqué dans les tableaux dans ce mode d'emploi. Un temps de repos après la cuisson pour dissiper la température après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
<b>ERROR</b>	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites est hors des limites programmables. Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION (  ) et retapez les instructions dès le début.
<b>ER - I</b>	RECHAUFFAGE SIMPLE	Le programme de RECHAUFFAGE SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-7.
<b>DI - I</b>	DECONGELATION SIMPLE	Le programme de DECONGELATION SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-9.
<b>AC - I</b>	CUISSON AUTOMATIQUE	Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-11.

## PRECAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

### 1. Entrée du poids:

— Le poids de l'aliment peut être entré par portion de 100g. Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg).

**Exception:** Le poids pour le "Riz" avec le programme de cuisson automatique (AUTO COOK) No.7 (voir page F-13) doit être entré par portion de 50g.

Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 110g doit être arrondi à 100g)

— N'entrer que le poids de l'aliment. Ne pas inclure le poids du plat, du moule à cuison, de la casserole, etc. Il est recommandé de prendre en premier le poids de l'ustensile vide et de le déduire plus tard du poids total. Si cela n'est pas observé, la durée de cuisson sera trop longue amenant un aliment trop cuit.

### 2. Quantité de nourriture:

Les aliments/boissons dans les tableaux peuvent à tous moments être adapté aux goûts de chacun. Il est toutefois important que le poids total minimum ou maximum ou que les quantités, comme établis dans le programme ne soient pas dépassé.

### 3. Température de l'aliment:

Le fonctionnement automatique est bon pour de l'aliment à température de conservation. Par exemple, un poulet sera à la température du réfrigérateur ( $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ) et un gâteau sera à la température de la pièce. Pour les exceptions les exceptions, se reporter aux instructions dans les tableaux (réchauffage simple, décongélation simple ou cuisson automatique).

### 4. Augmentation ou réduction des durées de cuisson:

Les temps de cuisson préprogrammés sont des durées moyennes. On peut, à certains moments, souhaiter modifier en plus ou en moins les temps préprogrammés automatiquement. Les temps de cuisson peuvent être modifiées individuellement en utilisant les touches Plus ou Moins (voir page F-16).

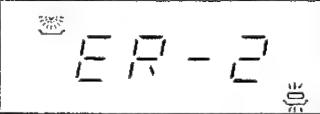
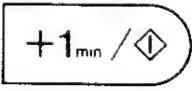
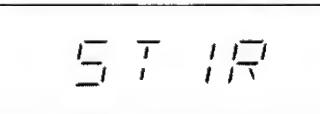
### 5. Précaution:

Pour toutes les opérations automatiques, il faut démarrer avec un four froid ou à peine tiède.

## RECHAUFFAGE SIMPLE

Vous pouvez choisir un des 5 programmes de RECHAUFFAGE SIMPLE et indiquer le poids ou un nombre.

\* **Exemple:** Supposons que l'on veuille réchauffer deux tasses de soupes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche RECHAUFFAGE SIMPLE.	 x 2	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg/pcs = deux fois	 x 2	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.		Le temps total de réchauffage est affiché.
4.	A la fin de la cuisson, le message  s'affiche.		Beep 

L'affichage repasse à l'indication de l'heure lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION ().

## TABLEAU DE RECHAUFFAGE SIMPLE

Le réchauffage simple vous permet de réchauffer automatiquement les aliments sans avoir à sélectionner le temps ni la puissance. Vous pouvez choisir entre cinq programmes.

Programme No.	Aliments/Boissons	Quantité	Procédure
1	Boissons	1—8 tasses (150 ml par tasse)	— Ne pas couvrir. — Remuer après chauffage.
2	Soupes	1—5 tasses (200 ml par cuillère à soupe)	— Couvrir (couvercle ou plastique cuisine résistant à la chaleur). — Remuer après chauffage.
3	Plats cuisinés	1—5 tasses (200 ml par cuillère à soupe)	— Couvrir (couvercle ou film plastique cuisine résistant à la chaleur). — Remuer après chauffage.
4	Plats garnis	300—500g	— Couvrir (couvercle ou film plastique résistant à la chaleur). Attention: Enlever entièrement la feuille d'aluminium. Faire attention aux éclaboussures. — Remuer après chauffage.
5	Toasts au fromage	1—6 toasts	— *Mettre sur un plat et placer dans le four.

Les plats doivent être à la température de la pièce avant la cuisson.

Si vous désirez faire chauffer des plats sortant directement du réfrigérateur, appuyez sur la touche plus 

**Remarques spéciales:** — Soupes et plats en sauces:

Si vous voulez réchauffer les soupes et les plats en sauce dans un bol, la durée de réchauffage est un peu plus longue.

— Plats:

Couper la pièce de viande (un rôti par exemple) en morceaux ou augmenter le temps de réchauffage d'environ 30 secondes de façon à ce que la température intérieure de la viande soit suffisamment élevée (70°C environ).

\* Recette: (toast hawaïen)

1 à 6 tranches de pain blanc tartinées au beurre.

1 à 6 tranches de jambon cuit.

1 à 6 tranches d'ananas en boîte.

1 à 6 tranches de fromage.

Paprika douce et en poudre

Disposer les ingrédients l'un sur l'autre sur la tartine de beurre. On peut varier avec des tranches de tomates, du salami, du thon, etc.

## DECONGELATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DECONGELATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

\* Exemple: Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme n° 2.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche DECONGELATION SIMPLE.		
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois g = une fois		
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ MISE EN MARCHE.		Le temps de décongélation total restant est affiché.
4.	Après quelques minutes, le message <b>TURN OVER</b> s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART.		Le temps de décongélation total restant est affiché.
7.	Après quelques minutes, le message <b>TURN OVER</b> s'affiche.		
8.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
9.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART.		Le temps de décongélation total restant est affiché.
10.	A la fin de la cuisson, le message <b>STAND COVER</b> s'affiche.		

L'affichage repasse à l'indication de l'heure lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION (  ).

NOTE: Se reporter aux tableaux pour connaître la durée de mise en réserve.

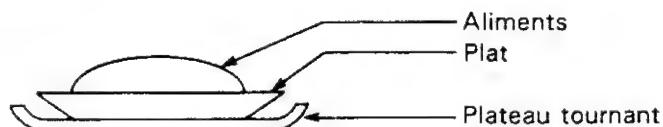
## TABLEAU DE DECONGELATION SIMPLE

Vous pouvez choisir 2 programmes:

Programme 1: Volaille, Cuisses de poulet, Steaks, Côtelettes

Programme 2: Pavé de viande (par exemple, Porc, Bœuf, Veau)

Disposition des aliments:



La volaille et la viande doit être cuisinée immédiatement après la décongélation.

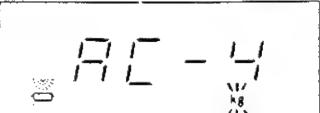
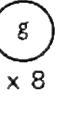
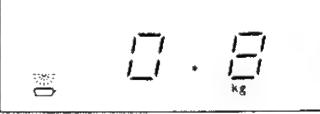
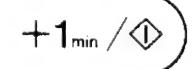
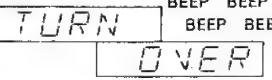
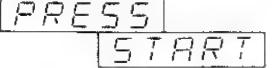
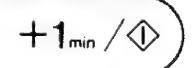
Programme No.	Aliments	Quantité	Méthodes
1	Volaille	0,7—2,0 kg	Retirer la volaille de son emballage. Placer le blanc de la volaille vers le haut. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la pièce. Après décongélation, laisser reposer 15 à 30 minutes, dans une feuille d'aluminium. Puis, passer la volaille à l'eau froide pour retirer les abats.
	Cuisses de poulet	0,2 kg—1,0 kg	Lorsque la sonnerie retentit, retourner les cuisses et les remettre en place dans le four. Après décongélation, laisser reposer 10 à 15 minutes dans une feuille d'aluminium.
	Steaks, Côtelettes (environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	0,2 kg—1,0 kg	Placer la viande de manière que la partie la plus mince se trouve au centre. Séparer les morceaux autant que possible. Lorsque la sonnerie retentit, retourner aliments et remettre en place dans le four. Après décongélation, laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
2	Pavé de viande	0,6 kg—2,0 kg	Si cela est possible, placer la viande de manière que le maigre soit tourné vers le bas. Lorsque la sonnerie retentit, retourner la viande. Après décongélation, laisser reposer 15 à 30 minutes dans une feuille d'aluminium.

\*Conseil: 1. Après les avoir retournées, recouvrir les parties congelées, si nécessaire.  
2. Votre congélateur doit pouvoir avoir une température de -18°C.

## CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir simplement l'un des 10 menus préprogrammés et indiquer le poids ou la quantité.

\* Exemple: Supposons que l'on veuille cuire saignant des biftecks de 0,8 kg.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.		
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). g = huit fois		
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.
4.	Après quelques minutes, le message <b>TURN OVER</b> s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.

NOTE: Se reporter aux tableaux pour connaître le temps de repos.

## TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Il est possible de sélectionner 10 programmes de cuisson automatique (AUTO COOK) différents. Pour la préparation de légumes frais et de gâteaux, se reporter au recettes de base (en page F-14). Ces recettes peuvent être variées et améliorées suivant votre goût.

Remarque: - Nettoyer avec soin la viande, la volaille, le poisson, les légumes et pommes de terre avec de l'eau froide avant la cuisson et sécher avec un papier absorbant.  
 - Couvrir les aliments avec un film plastique résistant à la chaleur ou un couvercle en plastique pour four à micro-ondes lorsque cela est précisé dans le tableau ci-dessous.  
 - Les plats sortant du réfrigérateur, c'est à dire le rôti de porc, les cuisses de poulet, les filets de poisson et les côtelettes doivent avoir une température intérieure de  $10^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  avant la préparation.

Programme No.	Aliments Ustensiles	Quantité	Procédure	Commentaire	Plats
1	Rôti de porc	0,6-2,0 kg	<p>Enduire la viande avec 2 à 6 cuillères à café de moutarde, saler, poivrer, mettre de la poudre d'ail et de la poudre de paprika doux. La mettre sur un plat puis dans le four.</p> <p>Enlever le rôti du four, couvrir avec une feuille d'aluminium et le laisser reposer environ 10 minutes.</p>		Roti de roulé de porc
2	Cuisses de poulet	0,2-1,0 kg	<p>Piquer le poulet avec une aiguille ou une fourchette.</p> <p>Recouvrir les cuisses du poulet de 10 à 40g de beurre en fonction du poids. Saler, poivrer, mettre 1 à 5 cuillères à café de poudre de paprika doux et 1 à 5 cuillères à café de romarin.</p> <p>Disposer les cuisses sur un plat, couvrir et mettre dans le four.</p>		Cuisses de poulet
3	Poisson	0,2-0,8 kg	Nettoyer le poisson, l'arroser de jus de citron, saler et poivrer, mettre le filet dans un plat, couvrir et le mettre dans le four.		Types de poissons recommandés: - Flétan - Morue - Saumon - Sébaste - Plie (0,2 à 0,6 kg) - Haddock
4	Côtelettes (env. 1,5-2,0 cm épaisseur)	0,2-0,8 kg	<p>Disposer les côtelettes dans un plat et mettre dans le four.</p> <p>Après la cuisson, saler et poivrer.</p>		Côtelettes
5	Légumes	0,1-0,8 kg	<p>Préparer les légumes. Les mettre dans un bol, ajouter la quantité d'eau requise et saler suivant son goût.</p> <p>Couvrir le bol et le mettre dans le four.</p>	Quantité d'eau: 100g = 2 CS 400g = 3 CS 600g = 4 CS 800g = 5 CS	Se reporter au tableau pour les légumes frais en page F-14
6	Pommes de terre	0,1-0,8 kg	<p>Choisir des pommes de terre ayant à peu près la même taille et les laver.</p> <p><u>Pommes de terre en robe des champs:</u>            Mettre les pommes de terre dans un bol, ajouter la quantité d'eau nécessaire, saler un peu, couvrir et mettre dans le four.</p> <p><u>Pommes de terre à l'eau:</u>            Peler les pommes de terre, les couper en morceaux si nécessaire et les mettre dans un bol. Ajouter la quantité requise d'eau et mettre dans le four.</p>	Quantité d'eau: env. 25-30 ml (2-3CS)/100g	Pommes de terre des champs Pommes de terre à l'eau

Programme No.	Aliments Ustensiles	Quantité	Procédure	Commentaire	Plats																								
7	Riz	50-300g	<p>Mettre le riz, la quantité d'eau requise chaude et du sel dans un bol profond. Couvrir et mettre dans le four.</p> <p>Remuer après la cuisson.</p>	<p>Quantité d'eau chaude (env. 50°C)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>a)</th> <th>b)</th> </tr> <tr> <th>g</th> <th>ml</th> <th>ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>50</td> <td>225</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>250</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>150</td> <td>350</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>450</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>250</td> <td>550</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>300</td> <td>650</td> <td>600</td> </tr> </tbody> </table>		a)	b)	g	ml	ml	50	225	200	100	250	250	150	350	350	200	450	450	250	550	500	300	650	600	<p>a) 1. Riz long bouilli 2. Riz complet bouilli b) Riz long</p>
	a)	b)																											
g	ml	ml																											
50	225	200																											
100	250	250																											
150	350	350																											
200	450	450																											
250	550	500																											
300	650	600																											
8	Gâteaux	0,4-0,9 kg	<p>Préparer le gâteau en suivant la recette ou les instructions sur l'emballage, le mettre dans le moule et mettre dans le four.</p> <p>Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau environ 5 minute et démouler.</p>		<p>Se reporter à la recette en page F-14 pour le gâteau avec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du chocolat</li> <li>- des cerises confites</li> <li>- des noix</li> <li>- du café instantané</li> </ul> <p>Gâteau prêt à mélanger pour four à micro-ondes.</p>																								
9	Plats congelés	0,3-0,5 kg	<p>Se reporter aux instructions du fabricant sur l'emballage.</p> <p>Placez le plat congelé dans une assiette, si nécessaire, couvrir et mettre dans le four.</p> <p>Bien mélanger après le réchauffage.</p>	<p>Précaution: enlever complètement la feuille d'aluminium.</p>	Plats surgelés (3 composants)																								
0	Legumes congelés	0,1-0,8 kg	<p>Se reporter aux instructions sur l'emballage.</p> <p>Mettre les légumes dans un bol et ajouter la quantité d'eau requise. Couvrir le bol et le mettre dans le four.</p> <p>Mélanger les légumes une fois après la cuisson.</p>	<p>Quantité d'eau: Considérer la quantité d'eau requise sur l'emballage lors du calcul du poids total.</p> <p>Durée de cuisson: Le temps de cuisson des petits pois un peu plus court utiliser la touche "moins". Cuire en utilisant la touche Moins ⏪. Le chou-rare Le temps de cuisson du chou-rare est un peu plus long. Utilisez la touche Plus ⏩</p>	<p>Des légumes surgelés sont disponibles au marché tels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chou-fleur</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Brocoli (100-500g)</li> <li>- Choux de Bruxelles</li> <li>- Petits Pois</li> <li>- Petits Pois et Carottes</li> <li>- Macédoines</li> <li>- Chou-rare</li> <li>- Poireaux</li> <li>- Chou rouge</li> <li>- Epinard en branches</li> </ul>																								

Abréviations utilisées dans les tableaux:

kg	= Kilogramme
g	= Gramme
cm	= centimètre
ml	= Millilitre
CS	= Cuillère à soupe
CC	= Cuillère à café
mn	= Minute
Sec	= Seconde

## Recette pour cuisson automatique

### Légumes, Programme No. 4

Couper les légumes en morceaux de taille sensiblement égale ou prendre soin d'acheter des morceaux de tailles équivalentes.

Type de légumes recommandés	Quantité g	Commentaire	Procédure
Chou-fleur	100-500		Mettre en morceaux
Brocoli	100-600		Mettre en morceaux
Champignons	100-600	▼	Entier
Fenouil	100-800		Couper en quatre
Flageoletsverts	100-500	▲	Couper en diagonal
Carottes	100-600	▲	Couper en tranches
Chou-rare	100-600	▲	Coupez en petits morceaux
Poireaux	100-500		Couper en rondelles
Piment	100-800		Coupez en petits morceaux
Choux de Bruxelles	100-800		Entier, enlever les feuilles extérieures
Epinard en branches	100-300	▼	Feuilles entières
Courgettes	100-800		Couper en tranches

▲ = Touche PLUS

▼ = Touche MOINS

### Gâteaux, Programme No. 8

Plat	Moule utilisable avec le four à micro-ondes ou Moule en verre rond (Ø d'environ 21 cm), Papier sulfurisé pour couvrir le fond du moule
Recette	175 g de margarine 175 g de sucre 3 œufs (environ 175 à 180 g) 175 g de farine 1/2 cuillère à café de levure 1/4 de cuillère à café d'essence de vanille 3 cuillères à soupe de lait
Procédure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Travailler la margarine en crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit légère et aérée. Battre les œufs et ajouter de la farine tamisée et de la levure alternativement avec du lait et de l'essence de vanille.</li> <li>2. Verser dans le récipient préparé. Ne remplir le récipient que de moitié en raison de l'accroissement du volume à la cuisson.</li> <li>3. Après la cuisson, laisser dans le récipient pendant 5 minutes avant de démouler.</li> </ol>
Variations	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Chocolat:</b> Substituer 25g de farine par 25g de cacao.</li> <li><b>Café:</b> Dissoudre deux cuillères à café de café instantané dans de l'eau. Réduisez le lait à une cuiller à soupe.</li> <li><b>Cerise:</b> Ajouter 50g de cerises coupées à la farine.</li> <li><b>Noix:</b> Ajouter 50g de noix coupées.</li> </ul>
Gâteau à préparer rapidement dans le four à micro-ondes:	Pour sa préparation, veuillez vous référer aux instructions que vous trouvez dans l'emballage.

# FONCTIONNEMENT MANUEL

**Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson.** Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure.

#### **Cuisson par MICRO-ONDES**

Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELATION	REGIME DE PUISSANCE	WATTS
↑ FORT (PLEINE PUISSANCE)	100%	850
↑ MOYEN-FORT (ROTISSAGE)	70%	595
↑ MOYEN (MIJOTAGE)	50%	425
↑ MOYEN-FAIBLE (DECONGELATION)	30%	255
↓ FAIBLE (RECHAUFFAGE)	10%	85
↓ PAUSE (ATTENTE)	0%	0

Si vous dépassiez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE (  ) pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si aucune puissance n'est sélectionnée, le four se règle automatiquement sur FORT.

Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche (MINUTERIE/PAUSE) (  ). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.

\* Supposons que vous voulez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à allure MOYENNE.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	<p>Appuyez deux fois sur la touche 1 MIN. et une fois sur la touche 10 SEC.</p> <p>Appuyez sur les touches de réglage du TEMPS.</p> <p>1 MIN = deux fois</p> <p>10 S = trois fois</p>		
2.	Appuyez trois fois sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE.		
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART.		

NOTES: 1. L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche (  ) (MINUTE PLUS/DÉPART); le compte à rebours reprend.

2. Si vous souhaitez cuire à pleine puissance, il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveau de puissance par la touche **REGLAGE DE PUISSANCE** (  )

# AUTRES FONCTIONS

## Minuterie

Le minuterie du four peut s'utiliser pour chronométrer les temps indépendamment du four. Ce minuterie est réglable jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

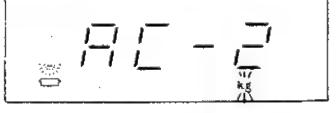
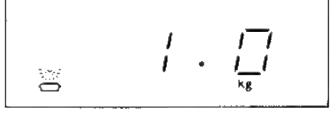
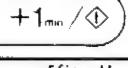
\* **Exemple:** Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez trois fois sur la touche 1 MIN.	
2.	Appuyez sur la touche MINUTERIE.	

## Touches Plus (▲)/Moins (▼)

Les touches MOINS/PLUS ( ▲ ▼ ) permettent de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Ces touches permettent également de régler la DECONGELATION SIMPLE, le RECHAUFFAGE SIMPLE et la CUISSON AUTOMATIQUE mettre en route le programme.

\* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de cuisse de poulets "plus doré" avec le programme de cuisson automatique N° 2 (plus de touche).

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.		
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois		
3.	Appuyez sur la touche PLUS.		
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.

### NOTE:

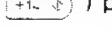
Tant que la DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE ou la CUISSON AUTOMATIQUE n'a pas commencé, vous pouvez annuler ou changer votre réglage de degré de cuisson:

- Pour annuler la sélection touche ▲ (PLUS) ou ▼ (MOINS), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.

- Vous avez appuyé sur la touche ▲ (PLUS) au lieu de la touche ▼ (MOINS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▲ (PLUS).

suffit d'appuyer sur la touche ▼ (MOINS).

- Vous avez appuyé sur la touche ▼ (MOINS) au lieu de la touche ▲ (PLUS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▲ (PLUS).

La sélection du degré de cuisson par les touches PLUS et MOINS est possible tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (  ) pour mettre le four en marche.

- Vous avez appuyé sur la touche ▲ (PLUS) au lieu de la touche ▼ (MOINS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▼ (MOINS).

## Départ différé du four

Vous pouvez programmer la départ différé du four à l'heure de votre choix.

\* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire un sauté de bœuf pendant 20 minutes, avec une puissance MOYENNE, à partir de 15 heures 30 (3:30 PM).

Avant de faire les réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage du temps. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois 10 S = trois fois	MIN 10 x 1	S 10 x 3 15 30
2.	Appuyez sur la touche DÉPART DIFFÉRÉ/HORLOGE.	⊖/⌚	15 ⌚ 30
3.	Appuyez sur les touches de réglage du temps. 10 MIN = deux fois	MIN 10 x 2	20 00
4.	Appuyez trois fois sur la touche REGLAGE DE PUISSANCE.	⚡ x 3	20 ⚡ 00
5.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.	+1 <sub>min</sub> / ⌚	L'heure actuelle s'affiche. Exemple: 13:00 (1:00 PM) 13 : 00 Le four se mettra en marche automatiquement à 16 heures 30. 20 ⚡ 00

NOTES: 1. Pour l'exemple ci-dessus, nous supposons que l'horloge a été réglée pour afficher l'heure sur 24 heures.  
2. Cette fonction de départ différé peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE, CUISSON AUTOMATIQUE, MINUTE PLUS et MINUTERIE.

3. Pour annuler une départ différé après l'avoir programmé, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ARRET/ANNULATION ( ⊖/⌚ ).  
4. Il est possible de programmer un enchaînement de modes de cuisson différents pouvant comporter jusqu'à 3 phases successives. (Voir page F-5.)

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOIRS CAR CERTAINS SONT TRES DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

### Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

### Tableau de commande

On veillera à ce que le tableau de commande soit toujours propre. S'il devient sale, il se peut qu'il soit difficile d'entrer les données. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour rendre les boutons de commande inopérants.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Eviter de mouiller abondamment le tableau. Ne pas utiliser de produit abrasif ou chimique qui pourraient endommager le tableau et rendre les boutons inutilisables.

### Intérieur du four

1) Les éclaboussures et projections s'enlèvent aisément avec un chiffon doux ou une éponge alors que le four est encore tiède. Si les taches résistant à un simple essuyage, utiliser de l'eau savonneuse et rincer soigneusement à l'eau

chaude.

- 2) Après chaque utilisation, essuyer le cadre du répartiteur d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.
- 3) Après chaque utilisation pendant que le four est encore tiède, essuyer le joint et l'encadrement de porte pour éviter une accumulation de dépôts graisseux et autres coulures nuisible à la fermeture hermétique de la porte.  
La présence d'impuretés sur le joint et l'encadrement de porte peut être à l'origine de fuites de micro-ondes à l'extérieur du four.

### Plateau et trépied tournants

Il peut être nécessaire de sortir le plateau et le pied du plateau hors du four afin de nettoyer la sole. Ces deux pièces peuvent être lavées dans une eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Essuyer soigneusement le plateau et le pied du plateau avant de les remettre en place.

### Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

## AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

### 1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.  
Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

### 2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte.

La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes à puissance maximum.

+1mn / 

x 2

La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou dans l'autre. Cela n'a pas d'importance.

La ventilation est-elle normale?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air.)

L'eau est-elle alors chaude?

OUI \_\_\_\_\_ NON \_\_\_\_\_

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.



## D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220–230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Netzsicherung:	10 A, träge
Leistungsaufnahme:	1,4 kW
Leistungsabgabe:	850 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	550 mm(B) x 312 mm(H) x 419 mm(T)
Garraumabmessungen:	381 mm(B) x 210 mm(H) x 411 mm(T)
Garrauminhalt:	33 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehsteller-System (φ 360 mm)
Gewicht:	16 kg

## F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220–230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 10A
Consommation électrique:	1,4 kW
Puissance de sortie:	850 W (CEI 705)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	550 mm(L) x 312 mm(H) x 419 mm(P)
Dimensions de la cavité:	381 mm(L) x 210 mm(H) x 411 mm(P)
Volume de la cavité:	33 litres
Uniformisation de la cuisson:	Par plateau tournant (φ 360 mm)
Poids:	16 kg environ

## NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220–230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering:	10 A tijdsvertraging
Vereist vermogen:	1,4 kW
Uitgangsvermogen:	850 W (IEC 705)
Microgolffrekventie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	550 mm(B) x 312 mm(H) x 419 mm(D)
Afmetingen binnenkant:	381 mm(B) x 210 mm(H) x 411 mm(D)
Kapaciteit oven:	33 l
Kooksysteem:	Draaitafelsysteem (φ360 mm)
Gewicht:	Ca. 16 kg

## I DATI TECNICI

Voltage di corrente alternata:	220–230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile:	10 A a intervallo di tempo
Potenza richiesta:	1,4 kW
Potenza emessa:	850 W (IEC 705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	550 mm(L) x 312 mm(A) x 419 mm(P)
Dimensioni cavità:	381 mm(L) x 210 mm(A) x 411 mm(P)
Capacità forno:	33 litri
Uniformità di cottura:	Sistema a piatto rotante (diametro 360 mm)
Peso:	Circa 16 kg

## E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220–230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible:	10 A, retardo de tiempo
Energía eléctrica de CA:	1,4 kW
Potencia de salida:	850 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	550 mm(An.) x 312 mm(AI.) x 419 mm(Prof.)
Dimensiones de la cavidad:	381 mm(An.) x 210 mm(AI.) x 411 mm(Prof.)
Capacidad del horno:	33 litros
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio (φ360 mm)
Peso:	16 kg aproximadamente

**SHARP**

**SHARP ELECTRONICS (U.K.) LTD.**  
Manchester U.K.

**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**  
Sonnenstrasse 3, 2000 Hamburg 1  
West Germany

TINS-A218WRRO-H01

Gedruckt in Grossbritannien  
Imprimé au Royaume-Uni  
Gedrukt in Engeland  
Stampato in Gran Bretagna  
Impreso en Reino Unido